LAGOA PREMIUM TINTO

REGIÃO | Algarve

TIPO | Tinto

CASTAS
Aragonês, Castelão e Trincadeira

VINIFICAÇÃO
Após fermentação a temperatura controlada a 27ºC durante 10 dias segue-se um estágio de 15 dias em cuba atestada com massas. Fermentação maloláctica com substitutos de madeira seguida por estágio de 8 meses.

ESTÁGIO
Estágio em garrafa de 3 meses.

NOTAS DE PROVA
Vinho tinto de cor granda profunda com aromas a frutos vermelhos maduros com notas suaves de frutos secos e especiarias. Na boca é bem estruturado, macio e distinto. Taninos firmes mas suaves, com um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 4,96 g/L | **pH:** 3,86



abegoaria



ALGARVE

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt